FAQs Steamer DGS 800 silvercrest / Dampfgarer DGS 800 silvercrest

englisch

- **Question?** no entry
- **Answer!** no entry

Foreign country service - handling

- **If you realize (during phone call) that the product probably could have a defect please fulfill following instructions:**
- Customer needs to send the original sales receipt to following service address: Rommelsbacher Service c/o Jet GmbH, Am Weimarer Berg 6, DE-99510 Apolda, GERMANY. After receiving the sales receipt customer gets a replacement apparat. After receiving the new apparat customer can dispose of faulty apparat.

deutsch

- **Frage?** **kein Eintrag**
- **Antwort!** Kein Eintrag

Auslandservice- Abwicklung:

- **Wird beim Telefonat festgestellt, dass das Gerät vermutlich einen Defekt aufweist, ist folgender Weise vorzugehen:**
- Der Kunde muss den Original-Kaufbeleg an folgende Anschrift einsenden: Rommelsbacher Service c/o Jet GmbH, Am Weimarer Berg 6, DE-99510 Apolda, GERMANY. Nach Erhalt des Kaufbeleges wird dem Kunden ein Austauschgerät zugesandt! Den Kunden bitten, sein defektes Gerät zu entsorgen.

Art.-Nr. 16463
ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Str. 18
D-91550 Dinkelsbühl

Last Information Update: 04 / 2009
Ident.-No.: 16463042009-3

3

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

STAINLESS STEEL STEAMER

(GB) (IE) (CY)
STAINLESS STEEL STEAMER
Operation and Safety Notes

(DK)
DAMPKOGER AF RUSTFRIT STÅL
Betjenings- og sikkerhedsvejledning

(FI)
HÖYRYKEITIN, RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ
Käyttö- ja turvallisuusohjeet

(GR) (CY)
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ-ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ
Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

(SE)
ÅNGKOKARE AV ROSTFRITT STÅL
Bruks-och Säkerhetsanvisningar

(DE) (AT) (CH)
EDELSTAHL-DAMPFGARER
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

3

(GB) (IE) (CY)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(GR) (CY)
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

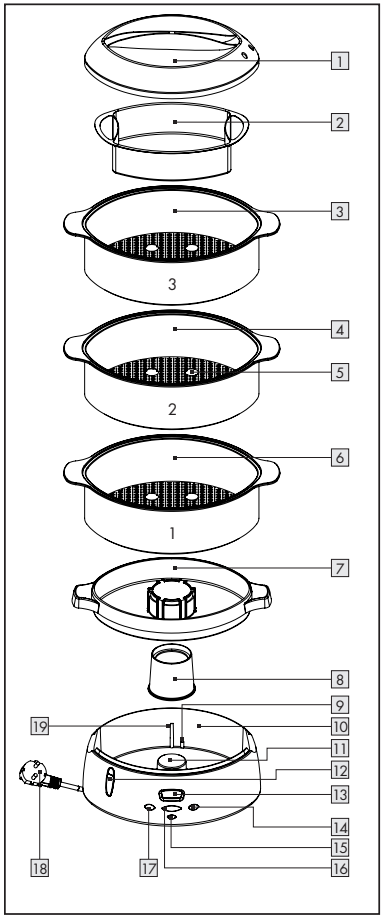
(DK)
Klap siden med billederne ud til siden, så du kan se på den, medens du læser om alle dampkogerens funktioner.

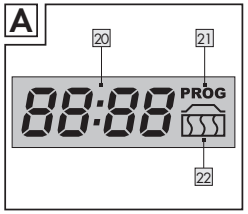
(SE)
Vik ut sidan med illustrationerna och gör dig förtrogen med apparatens alla funktioner.

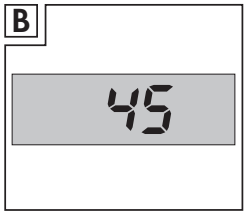
(FI)
Käännä kuvasivu esiin ja tutustu laitteen kaikkiin toimintoihin ennen sen käyttöönottoa.

(DE) (AT) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE/CY	Operation and Safety Notes	Page	5
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	17
DK	Betjenings- og sikkerhedsvejledning	Side	31
SE	Bruks-och Säkerhetsanvisningar	Sida	45
FI	Käyttö- ja turvallisuusohjeet	Sivu	59
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	73


1
2
3
3
4
5
2
6
1
7
8
9
19
10
11
12
13
14
15
16
18
17


A
20
21
88:88
PROG
22


B
45

Introduction
Intended Use ..... Page 6
Technical Data ..... Page 6
Scope of Supply ..... Page 6
Description of Components ..... Page 6

Safety ..... Page 7
Use Original Accessories ..... Page 8

Prior to Initial Use ..... Page 8

Initial Operation ..... Page 8
Setting the clock ..... Page 9
Using Immediate-Start Function ..... Page 9
Using Delay-Start Function ..... Page 10
Keep-Warm Mode ..... Page 10
Using Several Steam Trays ..... Page 10
Useful tips ..... Page 11
Steaming chart ..... Page 11
Storing the Steamer in a Space-Saving Way ..... Page 14
Descaling the Base of the Appliance/Water Tank ..... Page 15

Cleaning and maintenance ..... Page 15

Disposal ..... Page 15

Information ..... Page 16
Service ..... Page 16
Declaration of Conformity ..... Page 16

The following icons / symbols are used in this instruction manual:			
	Read instruction manual!		Warning - Hot surfaces!
	Observe caution and safety notes!		Keep children away from electrical devices!
	Risk of explosion!	W	Watts (Effective power)
	Caution – electric shock! Danger to life!	V~	Volt (AC)
	Check that the device, mains lead and plug are in good condition!		Proper procedure and handling.
	Risk of fire!		Dispose packaging and appliance in an environmentally-friendly way!

Stainless Steel Steamer

Introduction

We are pleased that you have chosen this product.
Fold out the page with the pictures and familiarise yourself with the functions of the appliance before the initial operation. For this, read the following instruction manual and the safety advices carefully. Only use the appliance as described and for the stated ranges of use.
Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance.

Intended Use

The appliance is designed for steaming food. The steamer may only be used in dry and confined spaces. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability.
The appliance is not designed for commercial use.

Technical Data

Nominal voltage:	220-240 V ~ 50 Hz
Nominal power:	800 W
Volume steam trays:	3 l
Volume rice bowl:	1 l
Dimensions:	31,3 x 23,1 x 39,8 cm (WxDxH)
Weight:	2.05 kg

Scope of Supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

1 Base of the appliance
1 Turbo ring
1 Condensate collection basin
3 Steam trays
1 Rice bowl (1 l)
1 Cover
1 Instruction manual

Description of Components

1 Cover
2 Rice bowl

3 Upper steam tray (3)
4 Middle steam tray (2)
5 Egg cups (recesses)
6 Lower steam tray (1)
7 Condensate collection basin
8 Turbo ring
9 MIN mark
10 Base of the appliance / water tank
11 Heating element
12 Water level indicator
13 LCD-display
14 ON/OFF button
15 Pilot lamp
16 PLUS/MINUS button
17 PROG button (“programming”)
18 Power cord with mains plug
19 MAX mark
20 Time indicator
21 PROG symbol (“programming”)
22 Keep-warm symbol

Safety

WARNING! Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and / or bad injuries.

KEEP ALL SAFETY ADVICES AND INSTRUCTIONS FOR THE FUTURE!

Avoid injuries and damage of the electrical appliance:

- **DANGER OF LIFE AND ACCIDENT FOR BABIES AND CHILDREN!** Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **ATTENTION!** Never leave the steamer unattended during operation.
- **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become very hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or the hot food.
- Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord hang down over the edge of the work surface so that the appliance can not be pulled down accidentally.
- Let the appliances completely cool down, before you remove the remaining water from the base of the appliance / water tank 10.
- **ATTENTION! HAZARD OF FIRE!** Do not operate the steamer in the proximity of or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.
- Place the appliance on a heat resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame). Otherwise, the appliance and / or pieces of furniture may be damaged.
- Place the appliance on an even, stable surface at a safe distance to walls and cupboards in order to avoid any damage caused by steam rising.
- Always fill the base of the appliance / water tank 10 with sufficient water for the period of steaming. Do not cover the base of the appliance / water tank 10 with aluminium foil or any other material. If not observed, this can

lead to an overheating of the appliance. Damage of the appliance is the consequence.
- Never immerse the appliance in water and always pull the mains plug before cleaning or transporting it.

Avoid the hazard of life by electric shock:

- Make sure that the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect the unit to alternating current.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord 18 regularly for damage or deterioration.
- Do not operate the appliance when the power cord 18 or the mains plug is damaged. **ATTENTION!** A damaged power cord 18 presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not use the power cord 18 for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords 18 increase the risk of an electric shock.
- Do not operate the appliance outside. Never let the power cord 18 become wet or damp during operation.
- Unplug the power cord 18 when you are not operating the appliance.

Use Original Accessories

Only use accessories and additional equipment stated in the instruction manual. The use of other products or accessories than recommended in the instruction manual may present a risk of injuries for you.

Prior to Initial Use

Clean all detachable parts prior to the initial use with warm soapy water and dry them carefully. Wipe the interior of the base of the appliance / water tank 10 with a damp cloth.

Initial Operation

Observe the mains voltage. The mains voltage of the power source must be in conformity with the details on the rating label of the appliance. Appliances declared with 230 V can also be operated with 220 V.

- □ Place the base of the appliance 10 on a stable, even surface.
- □ Then place the black turbo ring 8 onto the heating element 11 mounted in the centre. Make sure that the larger side faces downwards.
- □ Now fill the base of the appliance / water tank 10 with cold water up to the MAX mark 19. **Note:** Consider that the base of the appliance / water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the appliance during operation. **ATTENTION!** Do not add anything like seasonings etc. to the water. This may affect the steam flow and / or damage the surface of the base of the appliance / water tank 10 and the heating element 11.

- □ Now place the black condensate collection basin 7 onto the base of the appliance 10. Make sure that the semi-circular elevation points to the front towards the keypad and is level. Thus, the turbo ring 8 will be kept in position.
- □ Place the food in the steam trays 3, 4, 6.
- □ Ensure that all parts are positioned correctly before switching on the appliance. **ATTENTION!** Never use bowls or other parts, not especially produced for this appliance. Otherwise, there may be the risk of inju-

ries and / or damage of the appliance.

- Now place the steam trays 3, 4, 6 in 1-2-3 succession (please see the markings on the handles) on top of the condensate collection basin 7.
- Place the cover 1 centrically so that the upper steam tray 3 is completely closed and no steam can exhaust.
- Connect the mains plug 18 to a suitable socket.
- In the LCD-display, the time indicator 20 will appear (see fig. A).

Now your steamer is ready for use.

Setting the clock

Proceed as follows:

- Simultaneously press the PROG 17 and ON / OFF 14 buttons for 2-3 seconds. A signal tone will be heard on releasing the buttons.
- Press the PLUS button 16 to increase the time indicator by 10 minutes each time. Press the MINUS button 16 to reduce the time indicator 20 by 1 minute each time.
- Press the PROG button 17 to confirm your setting.
- The LCD-display 13 will now show the current clock time (clock time mode).

Using Immediate-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance / water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9. Ensure that the turbo ring 8 in addition to the condensate collection basin 7 has been correctly positioned.

- Press the ON / OFF button 14. The LCD display 13 will show the factory-set steaming time of 45 minutes (see fig. B).
  Note: If you do not press any button within 5 seconds you will hear a signal tone, the pilot lamp 15 will glow red and the appliance will start the steaming process automatically.
- Press the PLUS / MINUS button 16 to increase or reduce the steaming time in 5 minute steps.
  Note: The maximum steaming time is 90 minutes.
  Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer. Use the openings on the sides of the condensate collection basin 7 for refilling. If the base of the appliance / water tank 10 is filled up to the MAX mark 19, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

- 5 seconds after the last button has been pressed a signal tone will be heard. The pilot lamp 15 will glow red and the appliance will start the steaming process automatically.
- The LCD-display 13 will indicate the remaining steaming time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.

- If the set steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch back to the keep-warm mode (see “keep-warm mode”).
- **Note:** During the steaming process, the steaming time can be increased or reduced in 5 minute steps at any time by pressing the PLUS / MINUS button 16. If the steaming time is manually reduced to ‘0’, the appliance will switch over to keep-warm mode (see “keep-warm mode”) automatically.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.

- Press the ON / OFF button 14 to terminate the steaming process prematurely or to switch off the appliance. The indicator on the LCD-display 13 switches back to the time indicator 20 again (see fig. A).
  Note: If the supply of water is used up during use, a signal tone will sound. The steaming process gets stopped. The indicator on the LCD-display 13 switches back to the time indi-

cator 20 again (see fig. A). Therefore, regularly check the water level on the water level indicator 12 and replenish sufficient water in good time!

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

● Using Delay-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance / water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9. Ensure that the turbo ring 8 as well as the condensate collection basin 7 are positioned correctly.

- □ Press the PROG button 17. In the LCD-display 13, the time indicator 20 as well as the PROG symbol 21 (see fig. A) will appear.
- □ Press the PLUS / MINUS button 16 to set the desired delay time in 10 minute steps each time.
  Note: The set delay time refers to the current clock time. That means if you set a delay time of 30 minutes at 13:00, the steaming process will start at 13:30. The maximum delay time is 24 hours.
- □ Press the PROG button 17 again.
- □ Press the PLUS / MINUS button 16 to increase or reduce the steaming time in 5 minute steps.
  Note: The maximum steaming time is 90 minutes.
  Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer. Use the openings on the sides of the condensate collection basin 7 for refilling. If the base of the appliance / water tank 10 is filled up to the MAX mark 19, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.
- □ Press the PROG button 17 again. In the LCD-display 13 the time indicator 20 as well as the PROG symbol 21 will appear. The delay-start is now activated.
- ■ If the set delay time is elapsed, a signal tone will sound, the pilot lamp 15 will glow red and the appliance will start the steaming process automatically.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.
Note: If the supply of water is used up during use, a signal tone will sound. The steaming process gets stopped. Therefore, regularly check the water level on the water level indicator 12 and replenish sufficient water in good time!

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

- □ Press the PROG button 17 to terminate the delay start. The PROG symbol 21 in the LCD-display 13 will go out.

● Keep-Warm Mode

If the steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch over to keep-warm mode.

- In the LCD-display 13 the time indicator 20 as well as the keep-warm symbol 22 will appear.
- The pilot lamp 15 will glow green.
- In keep-warm mode, the water is heated for approx. 2 minutes, followed by a pause of approx. 8 minutes without heating. In this way, food is kept warm in the steamer at a temperature of 60-70°C.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.

- The keep-warm mode will remain active until the supply of water is used up.

- □ Press the ON / OFF button 14 to terminate the keep-warm mode.

● Using Several Steam Trays

- □ Place the largest food or this with the longest steaming time (e.g. also rice) in the lower steam tray 6.

- Please note that the steaming times in the upper 3 and middle steam tray 4 increase by 5 – 10 minutes. Consider this when setting the steaming time.
- Taste of foods can spread through condensed water. Therefore, generally place meat and fish in the lower steam tray 6. Let the lower steam tray 6 empty if you want to prepare food with longer steaming time first. Place then fish or meat in the lower steam tray 6 at the desired time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.

- Place the food with the longer steaming time in the lower steam tray 6, if you want to prepare food with different steaming times. Carefully remove the cover 1 and place the next steam tray 3, 4 on top of the lower when the steaming time is that of the food to be steamed. Place the cover 1 carefully on top again.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.

Useful tips

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays 3, 4, 6, the freshness of food and personal tastes. When you are more familiar with the steamer, you can adjust the steaming times.

- Please note that one layer of food will steam more quickly than several layers. Therefore, the steaming time increases with the quantity of food, e.g. 1000 g of cauliflower florets require longer than 500 g.
- Make sure that all pieces are of a similar size. So you achieve an optimal result.
- If pieces are of different sizes and have to be layered, place the smaller pieces on top.
- Do not cram food into the steam trays 3, 4, 6. Leave enough room between the pieces to ensure a good supply of steam circulation.
- When steaming larger amounts, stir the food with a long-handled spoon after half of the steaming time.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw everything completely first.
- All of the times shown in the steaming chart apply to their use with cold water. To slightly reduce steaming times, use warm (not boiling) water.
- The rice bowl 2 is an ideal container for steaming other food such as fruit, vegetables, puddings etc.

Steaming chart

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays 3, 4, 6, the freshness of foods and personal tastes. Therefore, we recommend checking the condition with a long utensil (fork or skewer) towards the end of the set steaming time. The steaming times apply to the quantities shown in the chart. If not specified otherwise, all steaming times refer to the use of the lower steam tray 6. Food in the upper 3 and middle steam trays 4 requires 5-10 minutes longer. All times shown in the chart apply to their use with cold water.

Vegetables	Type	Quantity	Steaming time	Recommen-dations
Artichokes	fresh	2-3, medium size	50-55 minutes	
Asparagus	fresh	400 g	15-20 minutes	lay flat in steam tray 3, 4, 6
	frozen	400 g	15-20 minutes	criss-cross 2nd layer to allow steam flow
Beans, green	fresh	400 g	25-30 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	35-40 minutes	
Broccoli	fresh	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20-25 minutes	
Brussels sprouts	fresh	400 g	20-25 minutes	stir halfway through steaming time
Cabbage	fresh, chopped	400 g	35-40 minutes	stir halfway through steaming time
Carrots	fresh, sliced	400 g	20-25 minutes	stir halfway through steaming time
Corn on the cob	fresh, whole		approx. 15 minutes	turn 180° halfway through steaming time
Cauliflower	fresh, florets	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20-25 minutes	
Green squashes	fresh, in slices	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
Mushrooms	fresh	200 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
Peas	frozen	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
Potatoes	peeled and chopped	900 g	25-30 minutes	stir halfway through steaming time
New potatoes	fresh, whole	400 g	30-35 minutes	
Spinach	fresh	250 g	10-15 minutes	
	frozen	400 g	15-20 minutes	

Tips:

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they loose colour easily.
- Salt and season vegetables after steaming for best results.
- Frozen vegetables need not be thawed before steaming.

Fish and Seafood	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Lobster, tails	fresh	2 queues	20-25 minutes	meat will be opaque; cook longer if necessary
Fish, fillets	frozen	250 g	10-15 minutes	
	fresh	250 g	10-15 minutes	
Fish, thick steaks	salmon, cod	250 / 400 g	10-15 minutes	
	tuna	400 g	15-20 minutes	
Mussels	fresh	400 g	10-15 minutes	steaming is done when shells are completely open
Oysters	fresh	6 pieces	15-20 minutes	steaming is done when shells are completely open
Prawns	fresh	400 g	10-15 minutes	stir halfway through steaming time

Tips:
- Fish is done as its colour turns opaque.
- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended.
- Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavour.

Poultry	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Chicken	boneless breast	400 g	15-20 minutes	remove skin before cooking
	drumsticks	400 g	20-30 minutes	after steaming, brown skin under grill if desired

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Beef	in slices, fillet steak or roast beef	250 g	10-15 minutes	trim all fat; steamed beef has a firm texture
Lamb	chops with or without bones	4 chops	15-20 minutes	trim all fat

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommen-dations
Pork	fillet, loin steaks or loin chops	400 g or 4 chops	10-15 minutes	trim all fat
Sausages (pre-cooked)	beef or pork sausages (e.g. "frankfurter")	400 g	10-15 minutes	pierce skins before steaming

Tips:
- Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.
- Serve steamed meat and poultry with flavour-some sauces or marinade before steaming.
- Thoroughly cook all food before serving. Pierce with a long object (knife or skewer) to check if done.
- Sausages must be completely cooked before steaming.
- Use fresh herbs while steaming to add flavour.

Rice	Type	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommen-dations
Rice	white	200 g	300 ml	25 minutes	Serves 2
		300 g	600 ml	35 minutes	Serves 4
	brown	300 g	600 ml	40 minutes	Serves 4-6
Rice pudding	pudding rice	100 g rice + 30 g caster sugar	500 ml warm milk	75-80 minutes	

Tips:
- Use the rice bowl [2] and add the required amount of water together with the rice.
- For menu cooking always place the rice bowl [2] in the topmost steam tray as the flavours of the other foods may spread through the condensed water.

Eggs	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommen-dations
soft-boiled	max. 6	400 ml	8 minutes	sit eggs in the egg cups [5] (recesses in the steam trays)
hard-boiled			15 minutes	

For cooking soft-boiled eggs, set 10 minutes steaming time and take out the eggs timely.

Storing the Steamer in a Space-Saving Way

- □ Put the lower steam tray [6] into the middle steam tray [4].
- □ Put both steam trays [6], [4] into the upper steam tray [3].

- Put the rice bowl 2 into the lower steam tray 6.
- Put the steam trays 3, 4, 6 onto the condensate collection basin 7 and put the cover 1 on top.
- Now you can store your steamer in a space-saving way.

Descaling the Base of the Appliance / Water Tank

ATTENTION! RISK OF INJURY!
Always switch the appliance off and pull the mains plug prior to all occupations with the electrical appliance.
ATTENTION! HAZARD OF BURNS!
Let the steamer completely cool down before descaling it.

- Descale the base of the appliance / water tank 10 regularly in order to maintain the steam generation and to extend the lifespan of the appliance. The amount of limescale deposit caused will depend on the water hardness type. Descale the tank 10 after every seventh to tenth use.

Slight and persistent scale:
- For slight scale, use a cloth moistened with vinegar.
- Wipe the scaled areas with it.
- Use correspondingly more vinegar for persistent scale.
- Then rinse and dry the appliance thoroughly.

Descale the base of the appliance / water tank:
- Place the turbo ring 8 with the upside down on the heating element 11 (larger side faces upwards).
- Fill the base of the appliance / water tank 10 with cold water up to the MAX mark 19.
- Fill the inside of the turbo ring 8 with usual decalcifier.
- Do not heat the appliance.
- Leave the appliance to descale overnight.
- Pour the decalcifier out and rinse the appliance thoroughly.
- Then wipe and dry the appliance thoroughly.

Cleaning and maintenance

ATTENTION! HAZARD OF INJURY
Always switch the appliance off and pull the mains plug prior to all occupations with the appliance.
ATTENTION! HAZARD OF BURNS!
Let the steamer completely cool down before cleaning it.

- Clean the steamer regularly, best after every use.
- Do not at all immerse the appliance in water.
- Wipe out the base of the appliance 10 with a damp cloth.
- Clean all detachable parts in hot soapy water. Then rinse and dry them thoroughly.
- Do not use any abrasive cleaners such as scouring powder, scouring sponges, steel wool, washing soda or bleach.

Disposal

The package and the packaging material are only made of environmentally sound materials. They can be disposed in the local containers.

Do not litter electrical appliances in the domestic waste!

According to the European directive 2002 / 96 / EG concerning waste electric and electrical appliances and put into national legalisation, used electrical appliances have to be collected and conveyed to an environmentally sound recycling.
Please refer to your local government or city council for the currently valid disposal procedure for disused electrical appliances.

Information

Service

Your appliance does not require any special maintenance. In case of any technical malfunction, please contact the following service hotline:
0044 – (0) 178 2284400
(Standard national call rate*)

* When calling from a mobile network additional charges may be applied to the national landline network tariff.

We issue a warranty of 3 years for your appliance from date of purchase. The appliance has been produced thoroughly and checked precisely prior to dispatch. Damage referring to improper use as well as wear parts do not come under warranty.

⚠ **WARNING!** Only have your appliances repaired by qualified specialist and only with original spare parts. This is to ensure to maintain the safety of the appliance.
⚠ **WARNING!** Only have the exchange of the mains plug or the power cord 18 made by the manufacturer of the appliance or the after-sales service. This is to ensure to maintain the safety of the appliance.

Dear valued customer,

approx. 95 % of all complaints can unfortunately be put down to handling errors and could be solved without problems if you contacted our service hotline, arranged for you, by telephone.

Therefore, we ask you to use this hotline before returning your appliance to your retailer.
Here, you will be assisted quickly without having to take any ways.

- If the mains plug or the power cord 18 is damaged, only have these replaced by the technical after-sales service to ban any risk.

Declaration of Conformity/CE

We, ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH, Rudolf-Schmidt-Straße 18, 91550 Dinkelsbühl, Germany, herewith declare that this product complies with the following EG-directives:

EG Low Voltage Directive (2006 / 95 / EG)

Electromagnetic Compatibility (2004 / 108 / EG)

Name of the product:
Stainless Steel Steamer Art.-Nr. 16463

Subject to technical modifications for the purpose of further development.

Art.-Nr. 16463
ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Str. 18
D-91550 Dinkelsbühl

new
1B

Stand der Informationen · Stand van de informatie: 04 / 2009
Ident.-No.: 16463042009-1B

SILVERCREST®
KITCHEN TOOLS

EDELSTAHL-DAMPFGARER

(DE) (AT) (CH)
EDELSTAHL-DAMPFGARER
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

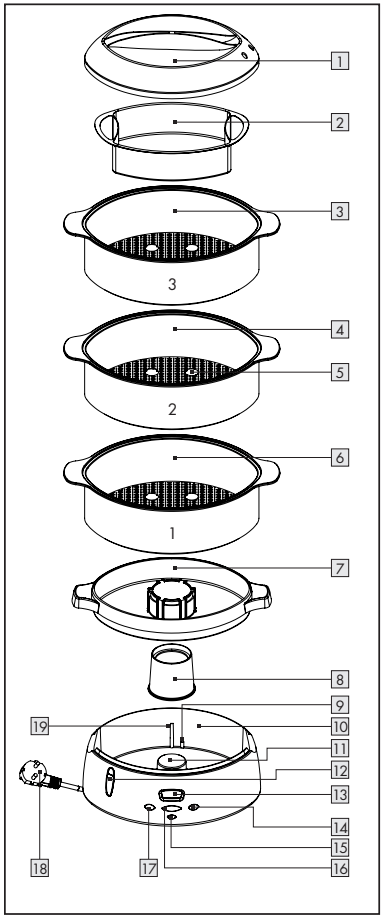
(NL)
EDELSTAAL STOOMKOKER
Bedienings- en veiligheidsinstructies

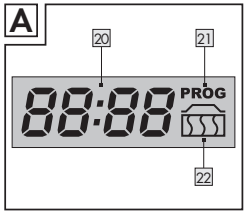
new
1B

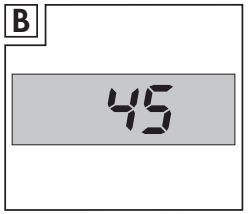
(DE) (AT) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(NL)
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 5
NL	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina 19


1
2
3
3
4
5
2
6
1
7
8
9
19
10
11
12
13
14
15
16
18
17


A
20
21
88:88
PROG
22


B
45

Einleitung
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 6
Technische Daten ... Seite 6
Lieferumfang ... Seite 6
Teilebeschreibung ... Seite 7

Sicherheit ... Seite 7
Originalzubehör verwenden ... Seite 8

Vor der ersten Inbetriebnahme ... Seite 8

Inbetriebnahme ... Seite 8
Uhrzeit einstellen ... Seite 9
Sofort-Start-Funktion verwenden ... Seite 9
Startverzögerung verwenden ... Seite 10
Warmhalte-Modus ... Seite 11
Mehrere Garbehälter verwenden ... Seite 11
Tipps ... Seite 11
Dämpfzeit-Tabelle ... Seite 12
Dampfgarer platzsparend aufbewahren ... Seite 16
Basisgerät / Wassertank entkalken ... Seite 16

Reinigung und Pflege ... Seite 16

Entsorgung ... Seite 16

Informationen
Service ... Seite 17
Konformitätserklärung ... Seite 17

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Piktogramme / Symbole verwendet:			
	Bedienungsanleitung lesen!		Warnung vor heißen Oberflächen!
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Kinder vom Elektrogerät fernhalten!
	Explosionsgefahr!	W	Watt (Wirkungsleistung)
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!	V~	Volt (Wechselspannung)
	Auf Unversehrtheit von Gerät, Netzkabel und Netzstecker achten!		Tipp! So verhalten Sie sich richtig.
	Brandgefahr!		Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!

Edelstahl-Dampfgarer

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.
Klappen Sie die Seite mit den Abbildungen heraus und machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt. Der Dampfgarer darf nur in trockenen und geschlossenen Räumen betrieben werden. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	800 W
Volumen Garbehälter:	3 l
Volumen Reisschale:	1 l
Maße:	31,3 x 23,1 x 39,8 cm (BxTxH)
Gewicht:	2,05 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

1 Basisgerät
1 Turboring
1 Kondensat-Auffangschale
3 Garbehälter
1 Reisschale (1 l)
1 Deckel
1 Bedienungsanleitung

Teilebeschreibung

1 Deckel
2 Reisschale
3 Oberer Garbehälter (3)
4 Mittlerer Garbehälter (2)
5 Eierbecher (Vertiefungen)
6 Unterer Garbehälter (1)
7 Kondensat-Auffangschale
8 Turboring
9 Minimal-Markierung
10 Basisgerät / Wassertank
11 Heizelement
12 Wasserstandsanzeige
13 LCD-Display
14 EIN- / AUS-Taste
15 Kontrolllampe
16 PLUS- / MINUS-Taste
17 PROG-Taste („Programmieren")
18 Netzleitung mit Netzstecker
19 MAX-Markierung
20 Zeitanzeige
21 PROG-Symbol („Programmieren")
22 Warmhaltesymbol

Sicherheit

WARNUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder schwere Verletzungen verursachen.

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

Vermeiden Sie Verletzungen und Beschädigungen des Elektrogerätes:

- **LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **VORSICHT!** Lassen Sie den Dampfgarer niemals unbeaufsichtigt, wenn dieser in Betrieb ist.
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung 18 nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Restwasser aus dem Basisgerät / Wassertank 10 entfernen.
- **VORSICHT! BRANDGEFAHR!** Nehmen Sie den Dampfgarer nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine

Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 während des Garvorgangs mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Legen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 nicht mit Alufolie o.ä. aus. Bei Nichtbeachtung kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen. Beschädigungen des Geräts sind die Folge.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder transportieren.

Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag:

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung 18 regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung 18 oder beschädigtem Netzstecker. **VORSICHT!** Beschädigte Netzleitungen 18 bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung 18 nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung 18 fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen 18 erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung 18 während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Ziehen Sie die Netzleitung 18 aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Originalzubehör verwenden

Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderer als in der Bedienungsanleitung empfohlener Produkte oder anderen Zubehörs kann eine Verletzungsgefahr für Sie bedeuten.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Wischen Sie die Innenseite des Basisgerätes / den Wassertank 10 mit einem feuchten Tuch aus.

Inbetriebnahme

Beachten Sie die Netzspannung. Die Netzspannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Geräte, die mit 230 V bezeichnet sind, können auch mit 220 V betrieben werden.

- □ Stellen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- □ Stecken Sie dann den schwarzen Turboring 8 auf das mittig angebrachte Heizelement 11. Achten Sie darauf, dass die größere Seite unten liegt.
- □ Befüllen Sie nun das Basisgerät / den Wassertank 10 mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung 19.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-

Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.
VORSICHT! Geben Sie keinerlei Zusätze wie Gewürze o.ä. in das Wasser. Diese können die Dampfzirkulation beinträchtigen und / oder die Oberflächen des Basisgerätes / Wassertanks 10 und des Heizelements 11 beschädigen.

- Legen Sie nun die schwarze Kondensat-Auffangschale 7 auf das Basisgerät / den Wassertank 10. Achten Sie darauf, dass die halbkreisförmige Erhöhung nach vorne Richtung Bedientasten zeigt und plan aufliegt. Dadurch wird der Turboring 8 in seiner Position gehalten.
- Geben Sie nun die Lebensmittel in die Garbehälter 3, 4, 6.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig platziert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
  VORSICHT! Verwenden Sie niemals Schüsseln und andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät produziert wurden. Andernfalls drohen Verletzungsgefahr und / oder Beschädigungen des Gerätes.
- Setzen Sie die Garbehälter 3, 4, 6 in der Reihenfolge 1-2-3 (siehe Markierung auf den Griffleisten) auf die Kondensat-Auffangschale 7.
- Setzen Sie den Deckel 1 mittig auf, so dass der obere Garbehälter 3 komplett geschlossen ist und kein Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker 18 in eine passende Steckdose.
- Im LCD-Display 13 erscheint die Zeitanzeige 20 (siehe Abb. A).

Ihr Dampfgarer ist nun betriebsbereit.

Uhrzeit einstellen

Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Tasten PROG 17 und EIN / AUS 14 gleichzeitig für 2-3 Sekunden. Nachdem Sie die Tasten loslassen, ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie nun die PLUS-Taste 16, um die Zeitanzeige 20 jeweils um 10 Minuten zu erhöhen. Drücken Sie die MINUS-Taste 16, um die Zeitanzeige 20 jeweils um 1 Minute zu reduzieren.
- Drücken Sie die PROG-Taste 17, um Ihre Eingabe zu bestätigen.
- Das LCD-Display 13 zeigt nun die aktuelle Uhrzeit an (Uhrzeit-Modus).

Sofort-Start-Funktion verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring 8 und die Kondensat-Auffangschale 7 korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die EIN- / AUS-Taste 14. Das LCD-Display 13 zeigt nun die vorprogrammierte Dämpfzeit von 45 Minuten an (siehe Abb. B).
  Hinweis: Wenn Sie innerhalb der nächsten 5 Sekunden keine Taste betätigen, ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe 15 leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.
- Drücken Sie die PLUS- / MINUS-Taste 16, um die Dämpfzeit in 5 Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. zu reduzieren.
  Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evt. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale 7. Ein bis zur MAX-Markierung 19 gefülltes Basisgerät / gefüllter Wassertank 10 reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

- 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck ertönt ein Signalton. Die Kontrolllampe 15 leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.
- Das LCD-Display 13 zeigt die verbleibende Dämpfzeit an.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem auf-

steigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Sobald die eingestellte Dämpfzeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus").
  Hinweis: Sie können die Dämpfzeit während des Dämpfvorgangs jederzeit durch Drücken der PLUS-/MINUS-Taste 16 in 5 Minuten-Schritten erhören bzw. reduzieren. Sobald Sie die Dämpfzeit manuell auf „0" einstellen, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus").

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 14, um den Dämpfvorgang vorzeitig abzubrechen oder um das Gerät auszuschalten. Die Anzeige im LCD-Display 13 wechselt wieder zur Zeitanzeige 20 (siehe Abb. A).
  Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönt ein Signalton. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Die Anzeige im LCD-Display 13 wechselt wieder zur Zeitanzeige 20 (siehe Abb. A). Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige 12 und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

Startverzögerung verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss.

Vergewissern Sie sich, dass der Turboring 8 und die Kondensat-Auffangschale 7 korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die PROG-Taste 17. Im LCD-Display 13 erscheinen die Zeitanzeige 20 sowie das PROG-Symbol 21 (siehe Abb. A).
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste 16, um die gewünschte Verzögerungszeit jeweils in 10 Minuten-Schritten einzustellen.
  Hinweis: Die eingestellte Verzögerungszeit bezieht sich auf die aktuelle Uhrzeit. D.h. wenn Sie um 13:00 Uhr eine Verzögerungszeit von 30 Minuten einstellen, startet der Dämpfvorgang um 13:30 Uhr. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.
- Drücken Sie erneut die PROG-Taste 17.
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste 16, um die Dämpfzeit in 5 Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. zu reduzieren.
  Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evt. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale 7. Ein bis zur MAX-Markierung 19 gefülltes Basisgerät/gefüllter Wassertank 10 reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.
- Drücken Sie erneut die PROG-Taste 17. Im LCD-Display 13 erscheinen nun die Zeitanzeige 20 sowie das PROG-Symbol 21.
  Die Startverzögerung ist nun aktiv.
- Sobald die eingestellte Verzögerungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe 15 leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.
Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönt ein Signalton. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige 12 und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

□ Drücken Sie die PROG-Taste 17, um die Startverzögerung abzubrechen. Das PROG-Symbol 21 im LCD-Display 13 erlischt.

● Warmhalte-Modus

Nach Ablauf der eingestellten Dämpfzeit wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.

- Im LCD-Display 13 erscheinen die Zeitanzeige 20 sowie das Warmhaltesymbol 22.
- Die Kontrolllampe 15 leuchtet grün.
- Im Warmhalte-Modus wird das Wasser ca. 2 Minuten lang erhitzt. Danach folgen 8 Minuten Pause, in denen das Wasser nicht erhitzt wird. Dadurch werden die Lebensmittel im Dampfgarer bei einer Temperatur von 60 - 70 °C warm gehalten.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Der Warmhalte-Modus bleibt so lange aktiv, bis der Wasservorrat aufgebraucht ist.

□ Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 14, um den Warmhalte-Modus zu beenden.

● Mehrere Garbehälter verwenden

□ Geben Sie die größten Lebensmittel oder die mit der längsten Dämpfzeit (z.B. auch Reis) in den unteren Garbehälter 6.

□ Achten Sie darauf, dass sich die Dämpfzeiten im oberen 3 und mittleren Garbehälter 4 um 5 – 10 Minuten erhöhen. Beachten Sie dies bei der Einstellung der Dämpfzeit.

□ Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Garbehälter 6. Lassen Sie den unteren Garbehälter 6 leer, wenn Sie zunächst Lebensmittel mit längeren Dämpfzeiten zubereiten möchten. Legen Sie Fisch oder Fleisch dann zum gewünschten Zeitpunkt in den unteren Garbehälter 6.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

□ Legen Sie die Lebensmittel mit längerer Dämpfzeit in den unteren Garbehälter 6, wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dämpfzeiten zubereiten wollen. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel 1 und stellen Sie den nächsten Garbehälter 3, 4 auf den darunter stehenden, wenn die verbleibende Dämpfzeit der noch zu dämpfenden Lebensmittel entspricht. Legen Sie den Deckel 1 wieder vorsichtig auf.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

Tipps

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter 3, 4, 6, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben variieren. Wenn Sie vertrauter mit dem Dampfgarer sind, können Sie die Dämpfzeiten anpassen.

- Achten Sie darauf, dass eine Speisenlage schneller gegart wird als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 1000 g Blumenkohlröschen länger als 500 g.
- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. So erzielen Sie ein optimales Ergebnis. Legen Sie die kleineren Stücke nach oben, wenn die Stücke verschiedene Größen haben und geschichtet werden müssen.
- Stopfen Sie die Lebensmittel nicht in die Garbehälter [3], [4], [6]. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Rühren Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Dämpfzeit mit einem langen Kochlöffel um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Dämpfen Sie Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte niemals in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf.
- Alle in der Dämpfzeit-Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeiten leicht zu verringern.
- Die Reisschale [2] eignet sich auch ideal zum Dämpfen von anderen Lebensmitteln wie Früchten, Gemüse, Pudding, etc.

Dämpfzeit-Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter [3], [4], [6], Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben.
Wir empfehlen daher, gegen Ende der eingestellten Dämpfzeit mit einem langen Gegenstand (Gabel oder Spießchen) den Dämpfgrad zu prüfen.
Die Dämpfzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Dämpfzeiten auf den Gebrauch des unteren Garbehälter [6]. Die Lebensmittel im oberen und mittleren Garbehälter [3], [4] brauchen 5-10 Minuten länger.
Alle in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Artischocken	frisch	2-3, mittelgroß	50-55 Minuten	
Spargel	frisch	400 g	15-20 Minuten	flach in den Garbehälter [3], [4], [6] geben
	gefroren	400 g	15-20 Minuten	2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuz schichten
Bohnen, grün	frisch	400 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	35-40 Minuten	
Brokkoli	frisch	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-25 Minuten	
Rosenkohl	frisch	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35 - 40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück		ca. 15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen
Blumenkohl	frisch, in Röschen	400 g	15 - 20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20 - 25 Minuten	
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15 - 20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15 - 20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15 - 20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	25 - 30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	30-35 Minuten	
Spinat	frisch	250 g	10-15 Minuten	
	gefroren	400 g	15 - 20 Minuten	

Tipps:

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert.
- Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse nach dem Dämpfen salzen und würzen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Fisch und Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hummerschwänze	frisch	2 Stück	20 - 25 Minuten	Fleisch wird undurchsichtig; bei Bedarf länger garen

Fisch und Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Fischfilet	gefroren	250 g	10 - 15 Minuten	
	frisch	250 g	10 - 15 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau	250 / 400 g	10 - 15 Minuten	
	Thunfisch	400 g	15 - 20 Minuten	
Muscheln	frisch	400 g	10 - 15 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	15 - 20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10 - 15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

Tipps:

- Fisch ist fertig gegart, wenn er eine undurchsichtige Farbe angenommen hat.
- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vor dem Dämpfvorgang voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.
- Geben Sie während des Dämpfens Zitronenspalten und Gewürze an den Fisch, um den Geschmack zu verfeinern.

Geflügel	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hähnchen	Brust, ohne Knochen	400 g	15 - 20 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen
	Schlegel	400 g	20 - 30 Minuten	nach Garung evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	10 - 15 Minuten	Fett vollständig entfernen, gedämpftes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Lamm	Kotelett, mit oder ohne Knochen	4 Koteletts	15 - 20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweinefleisch	Filet, Lendensteak oder Lendenstücke	400 g oder 4 Stück	10 - 15 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgekocht)	Frankfurter	400 g	10 - 15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstechen
	Knacker	400 g	ca. 15 Minuten	

Tipps:

- Dämpfen hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal.
- Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang.
- Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch.
- Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
- Für ein geschmacklich verfeinertes Ergebnis geben Sie dem Gargut frische Kräuter bei.

Reis	Typ	Menge	Wasser-menge	Dämpfzeit	Bemer-kungen
Reis	weiß	200 g	300 ml	25 Minuten	2 Portionen
		300 g	600 ml	35 Minuten	4 Portionen
	braun	300 g	600 ml	40 Minuten	4 - 6 Portionen
Reispudding	Puddingreis	100 g Reis + 30 g Streu-zucker	500 ml warme Milch	75 - 80 Minuten	

Tipps:

- Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale [2].
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale [2] immer in den obersten Garbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

Eier	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht	max. 6	400 ml	8 Minuten	Eier in die Eierbecher [5] (Vertiefungen in den Garbehältern) setzen
hart gekocht			15 Minuten	

Für weich gekochte Eier bitte Gerät auf 10 Minuten einstellen und die Eier rechtzeitig entnehmen.

Dampfgarer platzsparend aufbewahren

- Stellen Sie den unteren Garbehälter 6 in den mittleren Garbehälter 4.
- Stellen Sie die beiden Garbehälter 6, 4 in den oberen Garbehälter 3.
- Stellen Sie die Reisschale 2 in den unteren Garbehälter 6.
- Stellen Sie die Garbehälter 3, 4, 6 auf die Kondensat-Auffangschale 7 und legen Sie den Deckel 1 oben auf.
- Jetzt können Sie Ihren Dampfgarer Platz sparend verstauen.

Basisgerät / Wassertank entkalken

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!
Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!
Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen entkalken.

- Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 regelmäßig. So erhalten Sie die Wasserdampferzeugung und erhöhen die Lebensdauer des Gerätes. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab. Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 nach jedem siebten bis zehnten Gebrauch.

Leichte und hartnäckige Verkalkungen:
- Verwendung Sie bei leichter Verkalkung ein mit Essig befeuchtetes Tuch.
- Wischen Sie damit die verkalkten Stellen ab.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Verkalkungen entsprechend mehr Essig.
- Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Basisgerät / Wassertank entkalken:
- Stellen Sie den Turboring 8 mit der Oberseite nach unten auf das Heizelement 11 (größere Seite zeigt nach oben).
- Füllen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung 19.
- Füllen Sie das Innere des Turborings 8 mit einem handelsüblichen Entkalker.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät über Nacht zum Entkalken stehen.
- Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich aus.
- Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Reinigung und Pflege

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!
Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker 18.
VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!
Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen reinigen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser ein.
- Wischen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 mit einem feuchten Tuch aus.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Spülwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich nach und trocknen sie sorgfältig ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Scheuerpulver, Scheuerschwamm, Stahlwolle, Waschsoda oder Bleichmittel.

Entsorgung

Die Verpackung und das Verpackungsmaterial bestehen ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien. Sie können in den örtlichen Behältern entsorgt werden.

Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung

in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.
Derzeit gültige Entsorgungsmaßnahmen für ausgediente Elektrogeräte erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Informationen

Service

Ihr Gerät verlangt keine besondere Wartung. Wenden Sie sich im Fall einer technischen Störung bitte an die folgende Service-Hotline:
0049 – (0) 341 2394130
(14 ct / Min.* aus dem deutschen Festnetz)

* Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen können Kosten entstehen, die von den Preisen aus Festnetzen abweichen.

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Schäden, die auf unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind, sowie Verschleißteile fallen nicht unter die Garantie.

⚠ **WARNUNG!** Lassen Sie Ihre Geräte nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Original-Ersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.
⚠ **WARNUNG!** Lassen Sie den Austausch des Steckers oder der Netzleitung 18 immer vom Hersteller des Gerätes oder seinem Kundendienst ausführen. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.
Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen.

Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

- Bei Schäden am Netzstecker oder an der Netzleitung 18 lassen Sie diese ausschließlich vom technischen Kundendienst ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.

Konformitätserklärung / CE

Wir, ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH, Rudolf-Schmidt-Straße 18, 91550 Dinkelsbühl, Deutschland, erklären hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung mit folgenden EG-Richtlinien:

EG Niederspannungsrichtlinie (2006 / 95 / EG)

Elektromagnetische Verträglichkeit (2004 / 108 / EG)

Bezeichnung des Produktes:
Edelstahl-Dampfgarer Art.-Nr. 16463

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung sind vorbehalten.